

Newsletter Château Fontvert Automne 2017 / hiver 2018

Un joli mais rare millésime 2017 !



Vendanges au petit jour au mois d'Août

En raison de multiples aléas climatiques, la récolte 2017 sera au niveau national la plus faible depuis 1945, avec environ 18% de baisse par rapport à 2016 (année déjà bien médiocre). Notre région a été particulièrement touchée, avec un épisode de gel printanier, de la coulure sur certains cépages, une sécheresse très prononcée tout l'été et quelques épisodes de grêle localisés. Sur le département du Vaucluse, il va ainsi manquer près de 40% des volumes! Le Luberon s'en sort à peine mieux avec environ 30% de baisse.

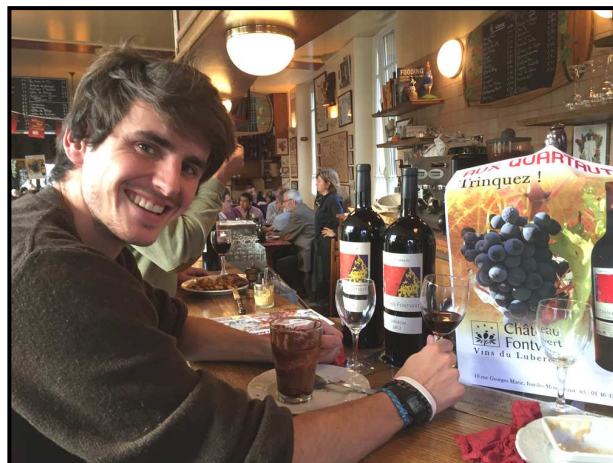
En ce qui concerne Château Fontvert, nous déplorons près de 20% de perte par rapport à

une année moyenne. Si nous avons été épargnés par le gel et la grêle, nous avons en revanche subi la coulure et la sécheresse. L'année est également marquée par une précocité historique, avec des vendanges débutées dès le 23 Août. Malgré ces circonstances particulières, la qualité des raisins est au rendez-vous, avec de belles maturités et un état sanitaire parfait. Des vins d'un très joli niveau s'annoncent donc pour ce millésime 2017. Mais ceux-ci seront rares!

Château Fontvert au restaurant Les Quartaux à Issy-les-Moulineaux

Comme tous les ans, nous sommes heureux de vous donner rendez vous, les mercredi 6 et jeudi 7 Décembre, aux Quartaux, le bistro de Régine et Christophe, pour une dégustation des derniers millésimes de Château Fontvert autour de quelques spécialités maison.

Restaurant Les Quartaux :
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h
19 rue Georges Marie à Issy-les-Moulineaux
Tél : 01 46 42 29 38
Métro : Porte de Versailles



Château Fontvert et les grands chefs :

Edouard Loubet à La Bastide de Capelongue (Bonnieux, 84)



Avec deux étoiles Michelin, 5 toques dans le Guide Gault&Millau (note maximale attribuée à seulement une vingtaine de restaurants en France) et un titre de Cuisinier de l'Année 2011 (décerné par ce même Guide Gault&Millau), Edouard Loubet fait incontestablement partie de la fine fleur de la gastronomie française. Originaire de Savoie, il s'est installé dans le Luberon il y a plus de 20 ans, d'abord au Moulin de Lourmarin, puis à partir de 2005 à la Bastide de Capelongue à Bonnieux. Sa cuisine se distingue par l'utilisation de nombreuses plantes et herbes sauvages, récoltées dans les montagnes alpines comme dans le massif du Luberon.

Nous avons sollicité Edouard Loubet afin qu'il nous propose une recette pouvant idéalement accompagner le Collet de Pierrouret 2015. Son choix s'est porté sur **un Filet de Chevreuil, Pomme Calville Blanche & Fuji sautées à l'Immortelle**. La recette complète est disponible sur notre site internet. Nous vous invitons également à consulter le site www.capelongue.com pour de plus amples informations sur le restaurant.

Très peu de cuivre sur nos vignes

En viticulture biologique et en biodynamie, seules les préparations à base de cuivre (bouillie bordelaise par exemple) sont autorisées pour le traitement du mildiou, un champignon microscopique qui peut occasionner des dégâts majeurs sur les vignes, allant jusqu'à la perte totale de la récolte. Les produits chimiques de synthèse sont eux totalement interdits.

Malheureusement, le cuivre présente l'inconvénient de s'accumuler dans les sols lorsqu'il est utilisé en excès. Cette accumulation est néfaste pour la vie du sol (toxicité pour de nombreux micro-organismes et pour les vers de terre) et va donc totalement à l'encontre des objectifs recherchés avec les pratiques biologiques et biodynamiques. C'est pourquoi les cahiers des charges bio et Demeter (label certifiant la biodynamie) fixent des limites à respectivement 6kg et 3kg de cuivre métal par hectare et par an (en moyenne sur 5 ans).

L'important travail préventif que nous effectuons sur les vignes (palissage de qualité, limitation de la vigueur, ébourgeonnage manuel, relevage des sarments, plus ponctuellement effeuillage ou vendange verte), combiné au climat favorable de la région (sec, ensoleillé et venteux) nous permettent de réduire bien plus encore les doses de cuivre. Sur les 3 dernières années, nous nous sommes ainsi limités à une moyenne de 975g de cuivre par hectare et par an (avec un record de seulement 690g cette année). Nous espérons même pouvoir faire encore mieux à l'avenir, en associant des doses réduites de cuivre à des décoctions ou des tisanes de plantes possédant des propriétés antifongiques (certes bien plus faibles que le cuivre) comme la prêle et l'ortie.

Fabrice MONOD, Yoann MALANDAIN, Michaël RENAUD